



CUCINA

Acciughe dello Stretto di Sicilia su pane tostato	16
<i>Sicilian anchovies with toasted bread</i>	
Filetti di salmone affumicato con panna acida su pane tostato	18
<i>Smoked salmon fillets with sour cream on toasted bread</i>	
Mondeghili (polpettine Milanesi)	16
<i>Traditional Milanese meatballs</i>	
Pan tomate con Prosciutto di Parma XXL 60 mesi	19
<i>Pan tomate with Parma ham XXL 60 months</i>	
Burrata con acciughe e pomodorini secchi	16
<i>"Burrata" with anchovies and cherry tomatoes</i>	
Bloc de foie gras con pan brioche	19
<i>Bloc de foie gras with pan brioche</i>	

Cappelletti di stracotto con fonduta al tartufo bianco	20
<i>Cappelletti di stracotto with white truffle fondue</i>	
Tortelli d'erbette con burro e Parmigiano ✓	18
<i>Ricotta and chard ravioli with butter and Parmesan</i>	
Riso al salto <u>con/senza</u> lardo ✓	19/16
<i>Roasted saffron rice with/without lard</i>	

Vitello tonnato (Veal meat with tuna sauce)	22
Roast beef all'inglese con patate al forno	22
<i>English style roast beef with baked potatoes</i>	
Tartare di Fassona Piemontese con patate fritte	23
<i>Tartar of prime beef from Piemonte with french fries</i>	
CaesarSalad con pollo croccante e bacon with crispy chicken	20

SIGNATURE N'OMBRA

CROQUE MONSIEUR	19
CROQUE MADAME (con uovo)	20
con prosciutto cotto Pernigotti al tartufo bianco	

VENDITA VINI D'ASPORTO
DALLE 10 DEL MATTINO
FINO A CHIUSURA

SALUMERIA

Prosciutto di Parma Riserva 30 mesi	16
<i>Cured Parma Ham 30 months</i>	
Culatello "Supremo" Selezione Parma&Co	18
<i>Culatello (cured ham's filet) Parma&co selection</i>	
Salame artigianale con pane e burro	14
<i>Artisan salami with bread and butter</i>	
Coppa Piacentina "Monte Penice"	14
<i>Cured pork neck "Monte Penice", Piacenza</i>	
Pancetta Piacentina "Monte Penice"	12
<i>Cured pork belly "Monte Penice", Piacenza</i>	
Mortadella "Favola" Palmieri	12
<i>Mortadella</i>	
Parmigiano Reggiano 30 mesi DiSolaBruna ✓	14
<i>Parmigiano DiSolaBruna cheese 30 months aged</i>	

SALUMI RARI / RARE

Prosciutto Crudo di Parma XXL 60 mesi	20
<i>Parma ham XXL 60 months</i>	
Coppa di maiale nero brado	20
<i>Free range pig cured neck</i>	
Salame artigianale di Cinta Senese	22
<i>Artisan salami of Cinta Senese</i>	
Porchetta di lonza "Pernigotti" cotta a bassa temperatura	15
<i>Slow cooked Porchetta with loin "Pernigotti"</i>	

TASTING x 2

Selezione di salumi misti	26
<i>Mixed selection of our cold cuts</i>	
Selezione di salumi misti RARI	30
<i>Mixed selection of our RARE cold cuts</i>	
Aggiunta di Culatello o Parmigiano SolaBruna	5
<i>Addition Culatello or Parmigiano SolaBruna cheese</i>	
Plateau de fromages ✓	25
<i>Mixed selection of our cheeses</i>	
Crudo & Culatello	29
<i>Parma Ham & Culatello</i>	

Tutti i nostri salumi sono privi di glutine e di lattosio

All our cold cuts and cured meats are gluten-free and lactose-free

CONTORNI

Giardiniera all'Arneis Mixed pickles in Arneis wine	7
Carciofi alla brace sott'olio Grillet artichokes in oil	7
Patate fritte Fried potatoes	8
Patate al forno Baked potatoes	8

DESSERT

Crema al tiramisù Tiramisù cream	9
Torta Belga al cioccolato calda con gelato alla crema	12
<i>Belgian hot chocolate cake with ice cream</i>	

GIOVEDI' LIVE MUSIC & VENERDI' DJ SET € 60,00 a persona - 2 piatti a scelta (vini e bevande escluse) - h.21

Si informa la clientela che i piatti da noi realizzati potrebbero contenere una o più sostanze allergizzanti, presenti come ingredienti o derivanti da una contaminazione crociata in fase di lavorazione. Si prega pertanto le persone che soffrono di una qualche allergia o intolleranza riconducibile ad una o più sostanze, di chiedere maggiori informazioni al nostro personale di sala. A seconda della reperibilità stagionale alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti. Alcuni vini potrebbero contenere solfiti.

Coperto / Cover charge 3